

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

GLI STRUMENTI DELLA QUALITA' NELLA FILIERA DELLE CARNI BOVINE IN PIEMONTE - INDAGINE CONOSCITIVA (versione 1.0 - 29.12.2010)

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/87201> since 2016-11-24T10:56:37Z

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

Cinzia Barbieri

INDAGINE CONOSCITIVA

Gli strumenti della qualità nella filiera delle carni bovine in Piemonte

(versione 1.0 – 29.12.2010)

Indice		3
Ringraziamenti		5
Elenco sigle		5
 Premessa		 7
Capitolo 1	<i>La filiera delle carni bovine in Piemonte</i>	9
Capitolo 2	<i>Gli strumenti della qualità</i>	13
Capitolo 3	L'indagine	17
Capitolo 4	I risultati	23
	Considerazioni conclusive	31
	Bibliografia - Sitografia	35
	Allegato	39

Ringraziamenti

Si ringrazia il Segretario Generale della Camera di Commercio di Torino Dottor Guido Bolatto per avere gentilmente concesso i nominativi delle imprese da sottoporre ad intervista tramite estrazione dagli Elenchi Camerali.

Un ringraziamento è più che dovuto ai Titolari/Responsabili delle imprese oggetto d'indagine che con estrema cortesia e disponibilità, hanno fornito dati ed informazioni utili ai fini del presente lavoro.

Quanto scritto è di esclusiva responsabilità di Cinzia Barbieri.

Elenco sigle

DM Distribuzione Moderna

HACCP Hazard Analysis Critical Control Point

INEA Istituto Nazionale di Economia Agraria

ISO International Organization for Standardization

UNI Ente nazionale Italiano di Unificazione

RICA Rete d'Informazione Contabile Agricola

S.Q. Sistema di Qualità

Premessa

Il presente lavoro ha quale oggetto l'adozione di alcuni "strumenti della qualità" nella filiera delle carni bovine in Piemonte.

Gli strumenti a disposizione delle imprese per la qualificazione delle produzioni (dei prodotti e dei processi/sistemi) sono molteplici ma in questa sede ci si è concentrati sui sistemi di tracciabilità e su alcune norme (es. serie ISO) che le imprese utilizzano o per effetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare o volontariamente.

In particolare l'indagine ha cercato di verificare il grado di conoscenza degli strumenti della qualità considerati, le modalità di applicazione nelle imprese, gli effetti e i problemi sorti a seguito della loro introduzione.

Obiettivo di questo rapporto (in prima versione) è portare a conoscenza della Camera di Commercio di Torino quanto emerso dall'attività suscettibile di ulteriori approfondimenti.

Il rapporto è articolato nei capitoli 1- 4 di seguito indicati.

1. La filiera delle carni bovine in Piemonte.
2. Gli strumenti della qualità
3. Risultati dell'indagine
4. Considerazioni conclusive

1 – La filiera delle carni bovine in Piemonte

Produzione. Il comparto a livello nazionale (2006) raggiunge un valore pari a 3,4 miliardi di euro (prezzi di base), pari al 7,3% della produzione agricola nazionale e al 39% circa del valore del comparto carni.¹ Nel periodo 2003-2007 si è osservata una contrazione delle aziende che allevano vitelli ad un aumento di quelle che allevano vitelloni. Si collega a tale andamento la riduzione dei margini che ha colpito, negli ultimi anni, le aziende zootecniche a seguito dell'aumento dei costi di produzione e della riduzione delle entrate derivanti dai cosiddetti premi PAC.

Il Piemonte è una delle regioni a maggior vocazione zootecnica in ambito nazionale dopo la Lombardia, il Veneto e l'Emilia-Romagna con una PLV bovini che supera i 500 milioni di euro (prezzi di base) pari al 17% circa della PLV agricola regionale.²

Le aziende di produzione sono 16.339, localizzate essenzialmente nelle provincie di Cuneo e Torino. Più della metà delle aziende è indirizzata alla produzione di carne o mista. In particolare, gli allevamenti da carne specializzati sono collocati nell'area di pianura tra le due provincie in aziende con consistente produzione cerealicola.³

I capi bovini allevati ammontano ad oltre 850 mila (latte e carne) per il 53% in provincia di Cuneo e per il 28% in quella di Torino (Anagrafe Zootecnica, 2006).

La dimensione aziendale media regionale è di circa 47 capi (carne, latte). Negli ultimi anni si è assistito alla riduzione del numero delle aziende che ha interessato soprattutto piccoli allevamenti ma che negli ultimissimi anni ha riguardato anche aziende "grandi" per le quali non esiste ricambio generazionale.

Si può ancora osservare che le aziende con bovini ricadono per il 47% circa nelle classi 10-19 capi e 20-49 capi (ISTAT 2009).

A livello di produzione si possono individuare in Piemonte due *sotto-filiere*:

¹ ISMEA, 2007.

² INEA, 2008 (tab.A6).

³ Regione Piemonte, Assessorato Sanità, 2007.

- l'una relativa ad allevamenti a ciclo aperto di medio-grandi dimensioni che allevano capi d'importazione (vitelli da ristallo);
- l'altra relativa ad allevamenti a "ciclo chiuso" semintensivo con bovini di razza Piemontese di piccole dimensioni, a conduzione familiare ed ubicate in aree con presenza di prati pascoli. Sovente tali allevamenti effettuano anche la fase di trasformazione, in piccoli macelli annessi all'azienda, e di commercializzazione.

Trasformazione e commercializzazione.

I dati ISTAT a livello nazionale indicano per l'anno 2007 un numero di capi bovini macellati pari a oltre 630.000, di cui solo 24.000 in strutture pubbliche. Il volume di affari della trasformazione industriale –circa 6 miliardi di euro- è pari al 5% del fatturato totale dell'industria agroalimentare⁴.

In Regione sono presenti circa 35 strutture di macellazione con bollo CEE (8 macelli e 27 macelli con sezionamento) specifiche per i bovini.⁵

Si aggiungono 17 laboratori di sezionamento e 16 depositi frigoriferi. Tali impianti "industriali" sono principalmente ubicati in provincia di Torino e Cuneo. In particolare i macelli a bollo CEE sono localizzati nelle provincie di Torino (n. 4) e di Novara, Verbania, Cuneo (n. 2); i macelli con sezionamento nel torinese e nel cuneese.

Le strutture di macellazione per i bovini "a capacità limitata" sono 175 per i bovini e potranno operare fino alla fine del 2009.

Per quanto riguarda le strutture di trasformazione in senso stretto (prodotti a base di carne) i Servizi Sanitari della Regione Piemonte indicano circa 300 unità. Tali dati non permettono di distinguere tra carni bovine e altre carni.

La struttura distributiva delle carni è costituita da :

- 4.373 macellerie;
- 370 ipermercati e supermercati;
- 1.595 autobanchi,

⁴ IPSOA, IMEA, 2010.

⁵ Regione Piemonte, Assessorato Sanità, 2007.

- altri esercizi commerciali per un totale di oltre 7.000 attività di commercializzazione/distribuzione.

La distribuzione vede prevalere il canale DM che a livello nazionale veicola più del 50% delle vendite. Da evidenziare l'aumento delle vendite di carni di razza piemontese presso le strutture della DM.

La distribuzione di prodotti locali, tipici, a "chilometro 0" sta aumentando la propria importanza anche per le carni bovine con esperienze distributive note quali Eataly ma anche punti vendita di produttori (cooperative, associazioni).

Scambi. Per l'Italia le carni bovine presentano una situazione deficitaria (2.867 milioni di euro); il grado di auto approvvigionamento è circa il 60%.

L'Italia ed anche il Piemonte è fondamentalmente importatore di animali vivi e di carni.

A livello regionale nel 2007 si sono introdotti oltre 250.000 capi in prevalenza da ingrasso, provenienti per lo più dalla Francia.

Le esportazioni di capi bovini riguardano un numero limitato di capi della razza Piemontese destinati ad allevamenti di nicchia.

Consumi. A livello nazionale il consumo pro-capite (2006) si attesta attorno ai 25 kg, superiore al dato europeo. Il consumo di carni bovine rappresenta oltre un quarto dei consumi del comparto carni.⁶ La carne bovina si colloca al primo posto come spesa tra le carni, prima della suina e dell'avicola.

I dati ⁷ relativi al complesso carni per l'Italia Nord-Occidentale indicano che la spesa per le carni nel complesso rappresenta il 22,3% della spesa mensile totale delle famiglie. Per il Piemonte e per le carni nel complesso si spendono poco più 105 euro/mese (dato in linea con quello nazionale) mentre la spesa annua pro-capite per le sole carni bovine a livello nazionale è di circa 260 euro/anno.⁸

⁶ ISMEA, 2007.

⁷ INEA, 2008. Pagg. 97-100. ISTAT, 2009. Tavola 4.

⁸ ISMEA, 2008. Pag. 218.

A fronte della tendenza a ridurre i consumi di carne fresca si rileva l'aumento per prodotti elaborati e preconfezionati⁹.

⁹ IPSOA, ISMEA, 2010.

2 – Gli strumenti della qualità

Qualità nell'agroalimentare. Per definire in senso ampio la “qualità” si fa normalmente riferimento a quanto indicato dalla norma ISO 8402:95 “la qualità di un prodotto è la capacità di soddisfare, di recepire le esigenze implicite ed esplicite di un consumatore”.

Per le produzioni agroalimentari ci si può riferire al Libro Verde nel quale troviamo le seguenti definizioni:

- “qualità vuol dire soddisfare le esigenze dei consumatori”;
- “la qualità sono le caratteristiche del prodotto, quali i metodi di produzione utilizzati o il luogo di produzione, che il produttore desidera far conoscere e che il consumatore vuole conoscere”.

Possiamo ancora distinguere:

- una qualità –di prodotto- legata a norme cogenti che definisce standard, divieti e controlli; in generale le norme sono riferite alle caratteristiche igienico-sanitarie e alle caratteristiche merceologiche;
- una qualità –di prodotto- certificata volontariamente (il prodotto è conforme a un documento tecnico elaborato “privatamente”) o legata a normative comunitarie o nazionali (esempi possono essere prodotti biologici, prodotti DOP etc., etichettatura facoltativa);
- una qualità legata a certificazioni di processo/sistema (es. ISO).
- una qualità legata ai sistemi di tracciabilità e rintracciabilità.

Strumenti della qualità. Il prospetto che segue fornisce una descrizione riassuntiva, ma non esaustiva, dei vari strumenti attualmente a disposizione per assicurare la qualità dei prodotti agroalimentari o che possono interessare le imprese che nell'agroalimentare operano. E' da osservare e può risultare utile per la comprensione del lavoro svolto la classificazione degli strumenti della qualità in:

- a. strumenti di *tutela dell'igiene e della sanità degli alimenti*;
- b. strumenti della *politica della qualità*;
- c. strumenti di *qualità volontari*;

d. strumenti riferibili a *sistemi di autodichiarazione da parte delle imprese* (processi e modalità dichiarate e riconoscibili e quindi verificabili).

Come sopra osservato, alcuni degli strumenti elencati hanno natura cogente, altri volontaria. Si possono distinguere strumenti rivolti al prodotto e strumenti rivolti al processo/sistema (si tratta in definitiva di innovazioni di prodotto o di processo).

In merito agli strumenti rivolti al processo/sistema le certificazioni che più interessano l'agro-alimentare sono le ISO 9001:2000 e la norma ISO 14001. Per tali norme si sta evidenziando un certo qual interesse da parte delle aziende agricole mentre risultano ovviamente più diffuse nelle industrie alimentari.¹⁰

Possono infine interessare il consumatore finale, marchi, o in minor misura gli schemi BRC o IFS (schemi di qualità elaborati da "privati") che regolano i rapporti tra catene di distribuzione e fornitori.

Il prospetto della pagina seguente è stato proposto agli operatori sottoposti a intervista per valutare, preventivamente, quali di tali strumenti conoscano, quali conoscano ed adottino, quanto a loro giudizio li conoscono.

Tale schema verrà utilizzato anche nella esposizione dei risultati dell'indagine.

¹⁰ INEA, 2008 (pag. 108).

a. Sistemi di gestione della sicurezza
<i>Codex Alimentarius</i>
Buone Pratiche Agricole (BPA)
HACCP (Analisi dei rischi e dei punti critici)
Tracciabilità obbligatoria (Reg. CE 178/2002)
Etichettatura obbligatoria
b. Strumenti della politica per la qualità
Denominazioni di origine
Vini di qualità
Produzione biologica
c. Strumenti di qualità volontari
ISO 9000 – Certificazione del sistema di Gestione per la Qualità
ISO 14000 – Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale
ISO 22000 – Certificazione dei Sistemi di Gestione della sicurezza agroalimentare
ISO 22005 – Rintracciabilità delle produzioni e della filiera agroalimentare
EMAS II (Reg. CE 196/2006)
OHSAS 18000– Certificazione dei requisiti della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori
Tracciabilità volontaria (UNI 10939 – tracciabilità nelle filiere agroalimentari)
Tracciabilità volontaria (UNI 11020 – tracciabilità nelle industrie alimentari)
Produzione integrata nelle filiere agro-alimentari vegetali (UNI 11233)
Etichettatura volontaria
GlobalGAP
Certificazione British Retail Consortium (BRC)
Certificazione dell'International Food Standard (IFS)
d. Sistemi di autodichiarazione della qualità
Marchi collettivi
Marchi privati
Prodotti liberi da OGM (<i>OGM free</i>)
Fair Trade
Altri (Halal, Kosher, Chilometro zero,...)

Fonte: ns. elaborazioni da Pina, 2007 in *Agriregionieuropa*, Anno4/5 e INEA, 2008.

3 – L'indagine

3.1 – Obiettivi e fasi dell'indagine

Gli *obiettivi* del lavoro vengono di seguito riassunti.

A.1 quali strumenti della qualità sono noti agli operatori della filiera e il livello di conoscenza (giudizio degli operatori della filiera); la “fonte” della conoscenza (consulenti privati, operatore pubblico, etc.);

A.2 le tecnologie utilizzate per la raccolta e gestione dei dati (cartaceo, *barcode*, etc.);

A.3 se le imprese che già hanno adottato o sono prossime all'introduzione di strumenti della qualità (in particolare volontari) abbiano fatto una preliminare valutazione dei benefici e dei costi (soprattutto dei costi di gestione);

A.4 le motivazioni interne ed esterne all'azienda che hanno/non hanno portato o porteranno/non porteranno ad introdurre strumenti della qualità (in particolare volontari);

A.5 gli effetti eventualmente osservati all'interno dell'impresa (es. modifiche occupazionali, etc.) ed all'esterno (es. aumento dei volumi di vendita, possibilità di utilizzare nuovi canali commerciali ...)

A.6 i contributi pubblici ricevuti per l'adozione di strumenti della qualità e problemi eventualmente sorti in sede di richiesta e di erogazione dei finanziamenti;

A.7 le esigenze in termini di informazione, di supporto tecnico-finanziario per l'adozione e la gestione dei vari strumenti della qualità.

Materiali e metodi.

Oggetto dell'indagine. Il lavoro nella parte iniziale ha preso in considerazione vari strumenti che vengono o potrebbero essere utilizzati per fare e comunicare la “qualità” dei prodotti nell'ambito della filiera carni bovine ma ha previsto un approfondimento per HACCP, tracciabilità obbligatoria e volontaria, etichettatura obbligatoria e volontaria e norme ISO o altri strumenti volontari.

L'indagine è stata condotta tramite:

- *interviste dirette* integrate qualora necessario da informazioni via-mail o telefoniche;
- *questionario* a domande chiuse ed aperte (qualitative); il questionario si compone di una parte introduttiva (caratteristiche generali dell'impresa, fornitori, area di approvvigionamento e di vendita) e una parte specifica dedicata all'oggetto dell'indagine; la struttura del questionario è sostanzialmente riconducibile ai punti A.1-A.6 descritti negli obiettivi;
- interviste preliminari a testimoni privilegiati (n. 5 imprese) per testare il questionario;
- le *imprese da sottoporre ad intervista* sono state selezionate a partire dagli elenchi forniti dalla C.C.I.A.A. di Torino. Dal "Registro delle imprese", per le provincie di Torino e Cuneo, sono stati estratti i nominativi delle imprese operanti nei sotto-settori di attività di maggior interesse ai fini dell'indagine: imprese di trasformazione – macelli e laboratori di sezionamento – imprese del commercio e della distribuzione, imprese di ristorazione.

Un primo *screening* ha permesso di eliminare le imprese cessate, liquidate o per le quali la descrizione estesa dell'attività svolta non rispondeva alle esigenze della ricerca (nell'elenco originario erano presenti n. 5.288 imprese per Torino e n. 1.701 imprese per Cuneo; per le medesime provincie sono state complessivamente escluse n. 1.313 imprese e quindi n. 6.300 imprese sono state accettate).

Dall'insieme delle imprese accettate si sono estratti casualmente 150¹¹ nominativi di potenziali imprese da sottoporre ad intervista, ridotti a 135 per l'impossibilità in n. 15 casi di reperire un valido riferimento telefonico/e-mail/altro.

Per l'estrazione dei nominativi delle imprese di ciascun settore di attività si è tenuto conto del *peso* (valore) che le componenti della filiera (trasformazione, commercio e distribuzione, etc. e con l'esclusione degli allevamenti) assumono rispetto al valore complessivamente generato dalla filiera (dato reperito in bibliografia¹²).

Si sottolinea che le imprese di produzione (allevamenti) non sono incluse nell'elenco fornito dalla C.C.I.A.A.. Tali imprese, per motivi di maggior facilità di contatto, sono state individuate dall'INEA di Torino tra quelle facenti parte del campione costante RICA-Piemonte. Sono stati forniti n. 8 nominativi; n. 2 imprese si sono rese disponibili.

¹¹ Si è ritenuto congruo e sufficiente estrarre un numero di nominativi pari al quintuplo delle interviste da svolgere.

Le imprese intervistate non costituiscono un campione rappresentativo (vedi prospetto seguente) anche se si può osservare che le informazioni ed i dati raccolti offrono spunti di riflessione utilizzabili per approfondimenti ulteriori.

Codice attività	Peso (%)	Nominativi estratti/validi (n.)	Interviste da effettuare (n.)	Disponibili (n.)	Non disponibili (n.) (1)	Interviste effettuate (n.)
10.11	28	30	8	4	24	4
46	7	10	2	3	7	3
47	55	75	16	17	58	17
56	10	20	5	6	14	6
	100	135	30	31	104	31

- (1) Con "non disponibili" si deve intendere: non disponibili a sottoporsi a intervista, non rispondono, sempre assenti, esercitano altre attività.

Il *numero complessivo di interviste dirette* preventivato (n. 50) è stato ridotto a 31 in conseguenza della **disponibilità delle imprese** e delle **disponibilità finanziarie** per effettuare la ricerca. Alle 31 imprese di cui sopra si aggiungono n. 3 interviste effettuate presso n. 2 allevamenti, n. 1 intervista a mangimificio, per un totale complessivo di n. 34 interviste.

Anche per quanto riguarda l'*area di indagine* ci si è dovuti limitare alla province di Torino e Cuneo, comunque le aree più importanti per la zootecnia da carne regionale.

La validazione dei risultati ha previsto colloqui supplementari ad operatori della filiera non sottoposti ad intervista.

Le *rilevazioni dirette* sono state condotte nel *periodo* novembre-dicembre 2009 (n. 5) e per la maggior parte nei mesi di luglio-ottobre 2010 (n. 28).

Come indicato in precedenza, per individuare le imprese da sottoporre ad intervista ci si è avvalsi della collaborazione della C.C.I.A.A. di Torino, che utilizzando i dati contenuti nel

¹² ISMEA. *Il mercato delle carni bovine*, a cura di D. Rama. Roma. 2008. pagg. 14-16.

“Registro delle imprese”, ha fornito per tutte le province del Piemonte i nominativi delle imprese operanti nei sotto-settori di “potenziale” interesse ai fini dell’indagine. Tali sotto-settori sono stati preventivamente selezionati a partire dalla *Classificazione ISTAT delle attività economiche 2007* (Ateco 2007) alla quale devono far riferimento le imprese al momento dell’iscrizione agli elenchi camerali. I sotto-settori selezionati e gli ambiti produttivi (attività) ritenuti di maggior interesse sono quelli elencati nel prospetto che segue.

Sotto-settori ed attività considerate

<i>Codice 2007</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Presente nel campione inizialmente estratto</i>
C	Attività manifatturiere	Si
10	Industrie alimentari	Si
10.11.00	Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)	Si
10.85.01	Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame	Si
10.91.00	Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento	Si
46	Commercio all'ingrosso	Si
46.11.03	Agenti e rappresentanti di animali vivi	No
46.11.07	Mediatori in animali vivi	Si
46.17.02	Agenti e rappresentanti di carni fresche, congelate, surgelate, conservate e secche, salumi	Si
46.23.00	Commercio all'ingrosso di animali vivi	Si
46.32.10	Commercio all'ingrosso di carne fresca, congelata, surgelata	Si
47	Commercio al dettaglio	Si
47.11.10	Ipermercati	Si
47.11.20	Supermercati	Si
47.11.30	Discount alimentari	Si
47.22.00	Commercio al dettaglio di carni e prodotti a base di carne	Si
56	Ristorazione	
56.10.11	Ristorazione con somministrazione	Si
56.10.12	Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole	Si
56.10.20	Ristorazione senza somministrazione con preparazione cibi da asporto	Si
56.21.00	Catering per eventi banqueting	Si
56.29.20	Mense	Si
56.30.00	Catering continuativo su base contrattuale	No

Fonte: ns. elaborazioni da elenchi forniti da CCIAA di Torino, anno 2009 (Ateco 2007)

4 – Risultati

I principali elementi messi in luce dall'indagine sono di seguito riportati. L'esposizione segue lo schema del questionario utilizzato. **I paragrafi successivi 4.1 – 4.7, espongono in sintesi quanto emerso nel corso delle interviste (le risposte ottenute). Ulteriori commenti ed osservazioni emersi nel corso delle interviste confluiscono nelle Considerazioni conclusive.**

4.1 Caratteristiche generali delle imprese.

Le imprese oggetto d'indagine sono localizzate in n. 14 casi nel cuneese e in n. 19 casi nel torinese. Prevalgono le ditte individuali cui seguono come numerosità le società di persone (S.n.c. e in subordine S.a.s); in n. 3 casi si tratta di società di capitali (S.p.a, S.r.l). Prevalgono perciò le imprese a conduzione familiare nelle quali oltre al titolare sono occupati uno o due familiari; solo in quattro casi (macelli industriali, impresa della ristorazione collettiva) gli occupati fissi raggiungono le decine di unità. Pochissime imprese hanno dato indicazioni attendibili riguardo il fatturato medio degli ultimi tre anni (2007-2009), per cui il dato non è significativo (Allegato, tab. 1).

Materie prime, fornitori e area di provenienza.

Le carni bovine trattate sono acquistate totalmente o quasi in Piemonte, in particolare nelle province di Torino e soprattutto Cuneo. Solo le imprese facenti capo a gruppi della distribuzione stranieri acquistano in Francia.

Tutte le imprese sostengono di vendere/distribuire dal 95 al 100% delle carni prodotte/commercializzate e di non ritenere possibile un aumento delle vendite; al contrario quattro imprese indicano che rimossi alcuni vincoli aziendali (es. capacità di macellazione, dimensione delle celle frigorifere) o di mercato ("non esiste lo sbocco") si potrebbe aumentare la quantità venduta in misura variabile dal 4 al 7%.

Trattandosi nella maggioranza dei casi di imprese a dimensione familiare i *rapporti con i fornitori* sono continuativi, per lo più basati su accordi verbali, sulla consuetudine e sulla fiducia. Per le imprese di maggiori dimensioni (macelli industriali, ristorazione collettiva, DM) le forniture vengono regolamentate da contratti scritti che, in ordine di importanza decrescente a giudizio degli intervistati, offrono garanzie in termini di quantità, qualità, definizione/certezza del prezzo, rispetto dei tempi di consegna.

Per le imprese del dettaglio gli *acquirenti* sono consumatori finali; per gli allevamenti si hanno dettaglianti e consumatori finali (vendite effettuate in questo ultimo caso in azienda), per le altre imprese consumatori finali (100%); si distinguono le imprese di trasformazione e ristorazione collettiva che hanno quali clienti *buyers* della GdO (90%) e dettaglianti (10%) con cui stipulano contratti scritti.

Nel complesso l'*area di vendita* è locale/regionale, solo due imprese hanno clienti in regioni limitrofe (Liguria, Lombardia).

4.2 Conoscenza degli strumenti della qualità

Nell'esposizione sintetica delle risposte fornite in merito al "livello di conoscenza" – buono, sufficiente, insufficiente – si farà riferimento alle quattro categorie di strumenti della qualità in precedenza illustrati (cap.2).

a) *Strumenti per la gestione della sicurezza (del rischio alimentare)*

Come ovvio tutti gli intervistati conoscono gli strumenti obbligatori per legge: **HACCP, tracciabilità obbligatoria ed etichettatura obbligatoria**. Il giudizio sul livello di conoscenza è buono in tutti i casi esaminati. In un caso comunque il giudizio è riferito alla conoscenza/competenza del consulente cui l'azienda si rivolge per la gestione degli strumenti sopra indicati e in altri due casi (DM, supermercati) gestione e conoscenza sono attribuiti alla sede centrale.

L'adozione di questi strumenti è legata all'"obbligo di legge" ma si riconosce a questi strumenti: una miglior gestione del personale, il miglioramento della gestione e controllo del processo produttivo e delle condizioni igieniche di produzione.

Solo due degli intervistati dicono di conoscere il **Codex Alimentarius** ed in un solo caso si identifica il Codex come insieme di norme di base per realizzare la sicurezza alimentare; in un caso il giudizio sul livello di conoscenza è buono, nell'altro caso è sufficiente.

Le **BPA** (Buone Pratiche Agricole) sono poco conosciute (n. 6 intervistati indicano di conoscerle poco, n. 1 bene e n. 1 rimanda alla conoscenza del consulente per la qualità).

b) Strumenti della politica per la qualità.

Denominazioni di origine e Produzione biologica non risultano noti solo a due degli operatori. Il *livello di conoscenza è giudicato buono* da n. 20 intervistati per entrambi gli strumenti, più che sufficiente in n. 9 casi, in n. 2 casi non sufficiente.

L'impiego di prodotti bio o a denominazione di origine è diffuso tra gli operatori del dettaglio, della ristorazione collettiva e in un allevamento che producendo carni biologiche impiega mangimi anch'essi biologici.

L'utilizzo di prodotti a denominazione d'origine o biologici è legato a specifiche richieste dei fornitori/clienti, in un caso si tratta di scelta aziendale e più in generale gli intervistati fanno riferimento alla necessità di garantire "qualità" al consumatore.

c) Strumenti di qualità volontari

Le norme **ISO**¹³ prese in considerazione risultano nel complesso note a circa la metà degli operatori. Fra coloro che dicono di conoscerle il *livello di conoscenza è comunque giudicato o appena sufficiente o insufficiente*.

¹³ ISO 9000 – standard di tipo generico, riguardano la gestione dell'azienda e sono a carattere trasversale cioè trovano applicazione in diversi settori di attività. ISO 14000 – sistemi di gestione ambientale ISO 22000 – standard fondamentale per la gestione della sicurezza nel settore agroalimentare. ISO 22005 – principi generali, specifica le basi per implementare un sistema di tracciabilità per mangimi e alimenti per uso umano. OHSAS – sistema di gestione per la sicurezza sui luoghi di lavoro. EMAS – creato dalla UE, per valutare e migliorare le prestazioni ambientali e fornire al pubblico e ad altri soggetti interessati informazioni sulla propria gestione ambientale.

Tra tali norme la più utilizzata è la ISO 9000 (n. 5 casi, ristorazione collettiva, macelli industriali e imprese della DM); l'adozione delle norme in parola discende fondamentalmente e in ordine di importanza da "scelte aziendali", "richieste della GdO" (macelli).

Ancor meno note sono le norme **EMAS e OHSAS**; in solo 3 e 4 casi rispettivamente sono conosciute e il *livello di conoscenza è appena sufficiente, insufficiente*.

Anche la **tracciabilità volontaria (di filiera, nelle industrie alimentari)** ed **etichettatura volontaria** risultano conosciute da meno della metà degli intervistati e per lo più il giudizio sul *livello di conoscenza è appena sufficiente*.

Gli standard **BRC e IFS** sono noti solo a n. 5 operatori che *li conoscono in modo appena sufficiente o insufficiente*. Lo schema **GlobalGAP** è pressoché non conosciuto (la cosa trattandosi di operatori della filiera carni bovine è giustificata).

La **produzione integrata di filiera** non ha trovato praticamente alcun riscontro nel corso delle interviste.

d) Sistemi di autodichiarazione della qualità

Di questo ultimo gruppo di strumenti della qualità i più noti sono **OGM free, Fair Trade** (per n. 25 intervistati), seguiti da **Chilometri 0**. Il *livello di conoscenza* è giudicato in prevalenza buono o più che sufficiente. Solo poche imprese (distribuzione; n. 6 OGM free, n. 2 Fair Trade; n. 4 "Chilometri 0") fanno uso di tali prodotti a seguito della richiesta dei clienti.

Marchi privati e Marchi collettivi risultano conosciuti da circa la metà degli operatori; tra tali operatori il *livello di conoscenza è per lo più buono*.

4.3 L'adozione degli strumenti della qualità

In n. 13 imprese l'adozione degli strumenti della qualità (per tutte le tipologie esaminate) è frutto di *consulenza esterna (privata)*.

Le altre imprese (n. 18) *hanno fatto ricorso alla consulenza fornita da associazioni di categoria o simili*. In un caso l'azienda si è avvalsa della consulenza fornita da soggetti dell'Università di Torino. In n.1 caso piccole imprese a conduzione familiare non ci si è avvalsi di alcuna consulenza (hanno adottato, tra l'altro, solo gli strumenti obbligatori).

La *scelta di rivolgersi* ad un consulente per la qualità privato o ad Associazioni di categoria è stata motivata da:

- scelta aziendale perché si riconosce al consulente maggior competenza ("ha conoscenze specifiche"), maggior informazione, possibilità di fare corsi di formazione in azienda;
- consiglio di soggetti esterni all'azienda (in particolare, n. 2 casi commercialista, n. 1 caso biologa del laboratorio analisi);

In tutti i casi il giudizio – sia che si tratti di consulente privato o appartenente alle associazioni di categoria- il giudizio sull'operato vari da *buono a molto buono*.

4.4 Costi e benefici inerenti gli strumenti della qualità

Dieci aziende dichiarano che l'introduzione degli strumenti della qualità è stata preceduta da uno studio preliminare sui relativi *costi e benefici* ma solo per iniziativa dei consulenti. Una sola azienda di trasformazione per scelta aziendale e che ha al proprio interno un Ufficio Qualità, ha preventivamente valutato costi di investimento, di gestione e benefici degli strumenti della qualità adottati (per tale impresa: costi di investimento pari a 7.000 euro per ISO, 2.000 euro per tracciabilità volontaria, 3.500 euro per tracciabilità obbligatoria; costi di gestione: ISO 2.300 euro/anno, tracciabilità obbligatoria 5.000 euro/anno; tracciabilità volontaria 1.000 euro/anno).

Le altre imprese non giudicano praticamente necessario eseguire tali valutazioni, sia per l'obbligatorietà di alcune norme che rendono inutile una analisi di costi/benefici preventiva, sia per non sostenere ulteriori costi (ciò vale in particolare per le imprese di piccole dimensioni, familiari).

Poche imprese hanno fornito informazioni in merito ai costi iniziali, per lo più per l'HACCP. In generale hanno indicato che i costi di investimento sono confluiti nel costo della consulenza; per le imprese del commercio al dettaglio si possono indicare da 350-500 euro a 1.500 euro/anno.

I *costi di gestione*, ai quali si è dedicata ancor meno attenzione, variano da poche decine di euro a 1.500 euro/anno.

Tutti hanno voluto sottolineare come non sia incluso nei costi la valutazione del *tempo* che in azienda viene "dedicato alla qualità", in particolare per ciò che attiene agli *aspetti documentali*.

4.5 Tecnologia impiegata

La gestione degli strumenti obbligatori o volontari vede la larga prevalenza delle registrazioni su *supporto cartaceo*.

In n. 1 caso (macello industriale) si utilizza il *barcode* abbinato ad uno specifico software (sviluppato internamente all'azienda). L'impiego di *software* per la produzione della documentazione richiesta è presente anche in due altre imprese.

La *scelta* della tecnologia è da attribuire in n. 4 casi alla specifica volontà aziendale; in tutti gli altri casi la scelta è stata effettuata dai consulenti (privati o associazioni di categoria).

Tutte le imprese, tranne una che sta pensando di ricorrere al barcode, hanno dichiarato di *non voler modificare la tecnologia impiegata*.

La figura che all'interno dell'impresa funge da *Referente per la qualità* è il titolare stesso o suo coadiuvante (ciò si giustifica anche dalla prevalenza di imprese di piccola dimensione); in due casi il referente interno ha una specifica preparazione professionale (biologo, in possesso di titolo di studio specifico). In cinque aziende il consulente è esterno (privato o consulente dell'Associazione di categoria) che funge da Referente per la qualità.

4.6 Motivazioni ed effetti conseguenti alla adozione di strumenti della qualità

L'adozione degli strumenti della qualità trova *motivazione* essenzialmente negli obblighi di legge o in specifiche richieste dei fornitori/clienti o, ancora, nell'adesione a Consorzi di tutela. Solo in due casi si è manifestata la

Quali effetti osservati in seguito alla adozione di strumenti della qualità (obbligatori, volontari) si possono indicare:

- *effetti interni* – miglior controllo del processo produttivo cui si contrappongono però i costi e soprattutto l'eccesso di tempo dedicato alla loro gestione;
- *effetti esterni* – minori rischi “legali” per l'impresa, miglior rapporto e semplificazione dello stesso con fornitori, clienti o consumatori.

Tutti hanno sottolineato che ci sono *troppi strumenti della qualità, troppe informazioni sulla qualità degli alimenti* con conseguente possibile confusione del consumatore ma anche degli operatori.

4.7 Contributi pubblici

Tutte le imprese hanno dichiarato di *non aver usufruito di contributi pubblici* per l'adozione degli strumenti della qualità (volontari, obbligatori), ammettendo in molti casi di non avere avuto/cercato informazioni al riguardo.

Tre degli intervistati ritengono che la possibilità di ottenere contributi potrebbe aumentare l'utilizzo di strumenti volontari; la maggioranza sottolinea invece che il tempo e la “mole di documentazione” legata agli strumenti della qualità scoraggino comunque un loro maggior impiego (volontario).

Si reputa comunque necessario:

- fornire ai possibili beneficiari una maggiore e più chiara informazione;
- ridurre gli adempimenti burocratici ed i tempi di erogazione dei contributi;

- maggiore collaborazione tra beneficiari e organismi pubblici.

Considerazioni conclusive

L'indagine ha preso in esame l'adozione di strumenti di qualificazione delle produzioni nella filiera delle carni bovine piemontesi.

- La realtà produttiva regionale è caratterizzata dalla presenza di allevamenti di grandi dimensioni (ingrasso) collegati ad impianti di trasformazione di tipo industriale cui si affiancano allevamenti tradizionali (razza Piemontese) che vanno ad alimentare un circuito distributivo tradizionale (macellerie tradizionali e area di distribuzione locale). Gli allevamenti e le strutture di trasformazione si concentrano nelle province di Cuneo e Torino. La distribuzione pur vedendo aumentare il peso della DM (che offre sempre più carni prodotte in regione o di razza piemontese) resta fortemente legata al dettaglio tradizionale (specialmente nel capoluogo regionale). I consumi sono in calo per le carni mentre aumenta la spesa per preparati/prodotti elaborati.

- Le interviste svolte (n. 33) ed il successivo confronto di quanto emerso con esperti in materia di qualità nel settore agroalimentare consentono di svolgere le seguenti sintetiche considerazioni.¹⁴

- a) E' sentita la necessità di differenziare normative, obblighi, controlli, etc. tra piccole e medio - grandi imprese.
- b) La dimensione aziendale è vista come principale elemento per poter/non poter conseguire vantaggi per l'impresa in conseguenza dell'impiego di strumenti della qualità sia che genti o volontari.
- c) In generale si lamenta che i controlli siano essenzialmente formali (controllo della documentazione) e assai poco sostanziali. Le piccolissime aziende a carattere familiare con limitate risorse umane sottolineano la necessità di semplificare gli adempimenti burocratici

¹⁴ Le conclusioni qui presentate ripropongono sostanzialmente quanto già evidenziato nelle fasi preliminari dell'indagine (dicembre 2009).

per ridurre il tempo -giudicato eccessivo- dedicato alla “gestione documentale” degli strumenti della qualità.

- d) Si lamenta, è l'opinione espressa da alcuni operatori, una scarsa conoscenza della realtà produttiva da parte del legislatore; in altri termini si è riproposto quanto indicato al punto a) per le imprese familiari e di piccole dimensioni.
- e) Comunque, indipendentemente dalla dimensione delle imprese, si è messa in luce la non comprensione dell'utilità per l'azienda degli strumenti della qualità (per esempio, ai fini della gestione), indipendentemente dalla loro natura obbligatoria o volontaria. Tale giudizio esclude l'HACCP ritenuto da tutti utile per l'impresa. Tale positiva opinione risente dell'“effetto tempo ed esperienza”, essendo l'HACCP in uso da diversi anni.
- f) Si è messa in luce l'esigenza di poter usufruire di consulenza (pubblica, privata) con maggiori conoscenze specifiche del settore agroalimentare, dei suoi diversi comparti, dei prodotti, dei relativi processi produttivi e del loro mercato.
- g) Con riferimento al punto f) è sentita la necessità di ottenere informazioni e supporto da “consulenti” non solo in fase di adozione di strumenti della qualità ma soprattutto per la loro gestione e, in taluni casi, a costi più contenuti per le imprese. Sarebbe perciò auspicabile un supporto tecnico-informativo sia per le imprese in generale sia specifico per le realtà aziendali familiari o comunque di piccole dimensioni.
- h) La tecnologia utilizzata per la gestione dei flussi informativi (documentale) dei vari strumenti della qualità è in prevalenza cartacea. Il principale ostacolo all'informatizzazione ed all'impiego di tecnologie diverse è la necessità/difficoltà “di cambiare modo di lavorare”, nonché di disporre di *risorse umane aggiuntive specificatamente addestrate*.
In alcuni casi non si è valutata la possibilità di modificare la modalità di registrazione dei dati anche per carente conoscenza delle possibili modalità alternative.
- i) Le certificazioni volontarie (in particolare norme ISO) e la tracciabilità volontaria assumono significato per medio - grandi aziende operanti soprattutto nella trasformazione e nel comparto ristorazione collettiva. Sono un requisito espressamente previsto dai capitolati dia

acquisto delle imprese clienti sia della Pubblica Amministrazione cui deve rispondere l'impresa che a sua volta le richiede ai propri fornitori.

- j) Nessuna delle imprese oggetto d'indagine ha usufruito di contributi pubblici per l'adozione di strumenti della qualità volontari o obbligatori. Pochi operatori ritengono che il contributo pubblico possa incentivare l'adozione di strumenti volontari poiché ne sottolineano gli aspetti negativi: i costi e soprattutto il tempo che richiede la loro gestione.

Bibliografia

- AA.VV., *Speciale la rintracciabilità nell'agroalimentare*. Supplemento. Terra e Vita, n.13, 26 marzo – 1 aprile 2005.
- Assessorato Sanità, Servizi Veterinari, *Relazioni di attività*. Regione Piemonte. Anni vari. (on-line, accesso ottobre 2009).
- Relazione di filiera. Carne bovina*, a cura di Aimone S.. Prospera – Osservatorio Agroalimentare del Piemonte. Torino. Marzo 2010.
- Asioli D., *An assessment of the business value of traceability practices in the Italian fishery processing industry*. Tesi di Dottorato di Ricerca in Economia e Politica Agroalimentare – Progetto n. 2 Economia e Politica Agraria. Ciclo XX. Alma Mater Studiorum – Università di Bologna. Advisor Prof. Carlo Pirazzoli, Co-advisor Andreas Boecker. Anno 2009.
- Barbieri C., Castellani L., Del Treppo S., *Il settore delle carni bovine in Piemonte con particolare riferimento alla fase di macellazione*. Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura e Foreste, Università degli Studi di Torino - DEIAFA-Sez. Economia e Politica Agraria. Torino. 1999.
- Barbieri C., *Indagine conoscitiva sul settore delle piante officinali e dei loro derivati*. Regione Piemonte - Progetto Interreg Italia Svizzera 1994-1999, DEIAFA-Sez. Economia e Politica Agraria. Torino, 2001.
- Barbieri C., Gay P., Giuffrida M.P., Tortia C., *Tracciabilità nella filiera della carne bovina e suina*. Regione Piemonte-Assessorato Agricoltura e Sviluppo Rurale, Università di Torino – DEIAFA. Torino, 2008. (Rapporto di ricerca).
- Canali G., *Verso una politica europea della qualità agroalimentare*. WP, Gruppo 2013. 14 Settembre 2010. (on-line, accesso ottobre 2010).
- Canavari M., Spadoni R., *Certificazione agroalimentare da vincolo a opportunità*, L'Informatore Agrario, n. 18/2009.
- Commissione delle Comunità Europee, *Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli, norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità*. COM (2008) 641 definitivo. Bruxelles, 15 ottobre 2008.

- De Stefano F., *Problematiche economico-sociali dei paesi avanzati: intervento pubblico sulla sicurezza alimentare*, in *Produzioni agroalimentari tra rintracciabilità e sicurezza. Analisi economiche e politiche d'intervento*, a cura di D'Amico M. e Lanfranchi M., XLV Convegno di Studi SIDEA, Taormina, 8-10 novembre 2007.
- Galliano D., Orozco L., *Intra and Inter organisational determinants of electronic-based traceability adoption: evidences from the French agri-food industry*. 12th Congress of the European Association of Agricultural Economists (EAAE), Ghent, Belgium, 2008.
- Henke R., *Redditività, qualità e sicurezza nel comparto delle carni bovine in Italia*. INEA, Roma, 2009. Pagg. 62-65, 76-79.
- INEA, *Annuario dell'agricoltura italiana*. Roma. Anni vari.
- IRER, *Importanza della tracciabilità in una logica di forte identità delle produzioni agroalimentari della Lombardia, e conseguenti strategie di marketing da adottare relativamente alle principali filiere produttive lombarde*. Milano, 2004.
- ISMEA, *Il mercato della carne bovina. Rapporto 2008*, a cura di D. Rama. Franco Angeli. 2008.
- ISMEA, *Sistemi innovativi di tracciabilità dei prodotti agroalimentari*. Roma, 2009.
- ISMEA, *Outlook sull'agroalimentare – Rapporto annuale*. Roma, 2008. Pagg. 206-219.
- ISTAT, *I consumi delle famiglie*. Roma, 2009.
- ISTAT, *Struttura e produzioni delle aziende agricole*. Roma, 2009.
- IPSOA, ISMEA, *Report Economico Finanziario*. Vol. 1. 2010.
- Pina J. I., Cetrangolo H., Amador A. C., *Strumenti per la garanzia della qualità dei prodotti agroalimentari*. Agriregionieuropa, Anno 4/5. pagg. 26-28.
- Trautman D., Goddard E. and Nilson T., *Traceability - a literature review*. Project Report # 08-02. Department of Rural Economy. Faculty of Agricultural, Life and Environment Sciences, University of Alberta, Edmonton, Canada.

Sitografia

<http://www.europa.eu.org> (accesso 19/01/2011)

<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>

<http://www.ilsole24ore.com> (accesso 19/01/2011)

<http://www.istat.it>

<http://www.ismea.it>

<http://www.politicheagricole.it/Normativa/default.htm>

<http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/animale/materiale.htm>

Allegato

Riferimenti normativi e documenti consultati

<i>Anno</i>	<i>Riferimento normativo</i>	<i>Ambito d'interesse</i>	<i>Prodotto</i>	<i>Note</i>
1997	D.L. 155	attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari	prodotti alimentari	tracciabilità parziale
2000	COM (1999) definitivo	Libro Bianco sulla sicurezza alimentare		prodotti alimentari (mangimi inclusi)
2000	Reg.CE 1760	sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine	carni bovine, prodotti a base di carni bovine	abroga il Reg. CE 820/97 (etichettatura obbligatoria)
2000	D.M. 30 agosto 2000	Indicazioni e modalità applicative del Reg. CE 1760/2000		
2000	Direttiva. 2000/13/CE	Relativa al riavvicinamento della legislazione degli S.M. concernenti etichettatura e presentazione prodotti alimentari, nonché della loro pubblicità		etichettatura
2003	D.Lgs. 181	attuazione della Dir.2003/13/CE		etichettatura
2002	Reg. CE 178	principi e requisiti generali della legislazione alimentare	filiera dei prodotti alimentari e mangimi	tracciabilità obbligatoria
2002	Dir. 99	norme polizia sanitaria per produzione, trasformazione, distribuzione, introduzione di prodotti di origine animale	filiera dei prodotti origine animale, animali vivi per consumo umano	

2004	Reg. CE 852(*) (**)	norme per l'igiene dei prodotti alimentari di origine animale e dei mangimi	prodotti alimentari	rintracciabilità - non si applica alle imprese di produzione primaria, né produzione domestica
2004	Reg. CE 853	norme per l'igiene per gli alimenti di origine animale	prodotti alimentari di origine animale	non si applica al commercio al dettaglio, né alla produzione primaria
2004	Reg. CE 882	controlli ufficiali su alimenti e mangimi, salute e benessere degli animali	alimenti, mangimi	
2004	Reg. CE 854	controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	prodotti origine animale	
2004	Reg. CE 1935	norme per l'igiene dei prodotti alimentari, dei prodotti alimentari di origine animale e dei mangimi	materiali destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari	
2004	Reg. CE 911	norme in materia di marchi auricolari, passaporti, registri	bovini	linee guida di applicazione dell'art.18 del Reg. CE 178/02 -applicazione del Reg. CE 1760/2000
2004	Dir. 41	igiene dei prodotti alimentari, mangimi	prodotti alimentari, mangimi	
2004	Reg. CE 21	sistema di identificazione e di registrazione animali specie bovina e caprina	animali bovini, caprini	obbligatorio dal 1° gennaio 2008
2004	D.M. 03/05/04	finanziamento di studi e modelli in materia di rintracciabilità e priorità nei finanziamenti alle imprese che adottano sistemi di rintracciabilità	carni bovine	

2004	L.N. 204	etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari (e norme in materia agricoltura e pesca)	prodotti alimentari	
2005	Reg. CE 183	igiene dei mangimi	mangimi	
2005	D.Lvo 117 27/05/05	norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano	prodotti origine animale	recepimento della Dir. 2002/99
2005	Reg. CE 183	requisiti per l'igiene dei mangimi		
2005	D.M. 25/02/05	linee guida per i controlli sull'etichettatura delle carni bovine	carni bovine	etichettatura obbligatoria
2005	G.U. n. 32 del 9/2/2005	linee guida per l'identificazione e per la gestione dei pericoli	carni	
2001	norma UNI 10939	sistemi di tracciabilità nelle filiere agro alimentari		tracciabilità obbligatoria
2002	norma UNI 11020	sistemi di tracciabilità nelle aziende agro alimentari		tracciabilità volontaria
	Accordo CNEL	linee guida per implementare sistemi di tracciabilità a livello di accordi di filiera	pesce, latte, ortofrutticoli, carni	obiettivo: creare riferimento standard per la stipula di accordi
2008	COM (2008) 641 definitivo	Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli, norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità		
2009	COM (2009) 234 definitivo	Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Comitato Economico Sociale Europeo e al Comitato delle regioni sulla Politica di qualità dei prodotti agricoli .	prodotti agricoli	
2010		La Commissione ha adottato il "pacchetto qualità" , misure volte a	prodotti agricoli e	

	COM(2010)733	garantire la qualità ai consumatori e un prezzo equo agli agricoltori . Vengono definiti <i>sistemi di certificazione, di indicazione delle proprietà dei prodotti agricoli e di commercializzazione</i> .	alimentari agricoli/prodotti alimentari	
	COM(2010)738	<ul style="list-style-type: none"> - Proposta di regolamento sui <i>regimi di qualità dei prodotti agricoli</i> (indicazioni geografiche, specialità tradizionali, indicazioni facoltative). - Proposta di regolamento per modificare la normativa in materia di <i>norme di commercializzazione</i>. - Orientamenti sul funzionamento dei regimi facoltativi di <i>certificazione volontari</i>. 		
	GUCE 16 dicembre 2010, serie L, n.341	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Etichettatura</i> dei prodotti alimentari che utilizzano come ingredienti prodotti DOP o IGP 		
2010		Commissione Agricoltura della Camera. Ddl Etichettatura che rende obbligatoria l'indicazione dell'origine sui prodotti alimentari	prodotti agricoli e alimentari	applicazione a livello di <i>singole filiere origine: luogo di origine/di provenienza</i>

(*) I Regg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004 e la Dir. 2002/99 sono noti come "pacchetto igiene" (**) Il Reg. 852/04 abroga la direttiva 93/43/CEE

Fonte: nostre elaborazioni da INEA, 2005 e <http://www.europa.eu.org>

Tab. 1 - Caratteristiche delle imprese oggetto d'indagine

COD_AZI	PROV	INT	F_GIUR	IN_ATT	FATT (€)	OC_FAM (n°)	N°_DIP_09
1_M	TO	TIT	S.a.s.		1.300.000	4	1
1_A	TO	TIT	D.l.	2000-2002 bio	n.r.	2	2
2_A	CN	TIT	D.l.	1997	120.000	2	0
1_D	TO	TIT	D.l.	2003	n.d.	1	3
2_D	CN	TIT	D.l.	1970	n.r.	1	0
3_D	TO	TIT	D.l.	2001	n.r.	1	0
4_D	CN	TIT	D.l.	1987	n.r.	2	0
5_D	CN	CO_FAM	D.l.	1970	n.r.	2	0
6_D	CN	TIT	D.l.	1981	n.r.	1	0
7_D	CN	CO_FAM	D.l.	1988	n.r.	2	0
8_D	TO	TIT	D.l.	1957	75	1	0
9_D	CN	TIT	D.l.	2001	n.r.	1	0
10_D	CN	TIT	D.l.	1990	n.r.	2	0
11_D	CN	TIT	D.l.	1981	n.r.	1	4
12_D	TO	TIT	D.l.	1993	n.r.	2	0
13_D	TO	CO_FAM	S.n.c.	1994	n.r.	2	3
14_D	TO	TIT	D.l.	1980	n.r.	1	1 part-time
15_D	TO	TIT	D.l.	1921	230.000	1	1
16_D	CN	TIT	D.l.	1973	n.r.	2	0
17_D	TO	TIT	S.n.c.	1975	n.r.	2	4

<i>COD_AZI</i>	<i>PROV</i>	<i>INTERV</i>	<i>F_GIUR</i>	<i>IN_ATT</i>	<i>FATT (€)</i>	<i>OCC_FAM (n°)</i>	<i>N°_DIP_09</i>
1_T	CN	R.Q.	S.n.c	1977	55.000.000	2	70 (di cui: n° 55-57 per il macello e impiegati)
2_T	TO	R.Q.	S.p.a	1955	n.r.	2	120 tot (di cui n. 60 TD)
3_T	CN	TIT	D.l.	1990	n.r.	1	4
5_T	CN	R.Q.	S.p.a	1989	n.d.	1	60 (di cui 50 TD)
1_H	TO	R.UA.	S.p.a.	1976	n.d.	1	600 (di cui n. 400-450 per 2 h/die)
2_H	TO	TIT	D.l.	2007	n.r	1	4
3_H	CN	TIT	S.a.s.	2008	n.r	1	6
4_H	TO	TIT	D.l.	2008	n.r	1	3
5_H	TO	TIT	D.l.	2005	150.000	1	2
6_H	TO	TIT	S.n.c.	2009	n.r.	2 (soci)	1
1_CD	TO	CO_FAM	D.l.	1920	600.000	2	0
2_CD	TO	TIT	S.n.c.	1995	n.r.	1	7
3_CD	TO	DIR	S.r.l	2009	n.r.	0	6

Fonte: ns elaborazioni su dati rilevati direttamente

Legenda

COD_AZI codice azienda

(il codice è stato attribuito ai fini dell'indagine per rispettare l'anonimato degli intervistati; il codice fa riferimento a M = Imprese di produzione mangimi per alimentazione animale; A = Imprese di allevamento, T = Imprese di Trasformazione (macelli), D = ; H=ho.re.ca;

CD = commercio e distribuzione)

PROV provincia dove ha sede legale l'azienda

IN_ATT anno di inizio attività

INT posizione dell'intervistato nell'azienda

(TIT = titolare; CO_FAM = coadiuvante familiare; DIR = Direttore; RQ = Responsabile Qualità; R.UA. = Responsabile Ufficio Acquisti)

F_GIUR forma giuridica

FATT valore fatturato

OC_FAM numero di occupati familiari

N_DIP n° dipendenti

